

AUTO-CONSTRUCTION ASSISTÉE PAR ARCHITECTE

Le Domaine des Soulié à Assignan : une cave viticole signée Alain Fraise*

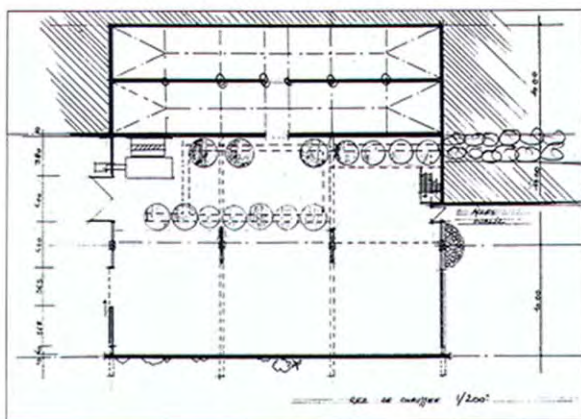
Les conséquences d'un marché de plus en plus sélectif, incitent les entreprises viticoles à se distinguer grâce à des projets architecturaux où l'alliance de l'esthétique et de la fonctionnalité produit des résultats dignes d'intérêt. Tout comme l'architecte, le viticulteur développe un rapport essentiel entre le bâtiment -outil de production-, l'environnement paysager proche et lointain, le relief, le climat, les matériaux. L'attention que porte le viticulteur à l'élevage de son vin est, au même titre que celle de l'architecte, un acte créatif, une démarche complexe, au terme de laquelle le produit « fini » devrait être à la hauteur de l'investissement tant intellectuel que financier.

Pour saluer ces nouvelles créations, fruits d'efforts partagés, **Chicane** poursuit sa visite de caves. Après le Domaine Bellemare (n°69) c'est aujourd'hui le Domaine des Soulié qui s'offre à la dégustation.

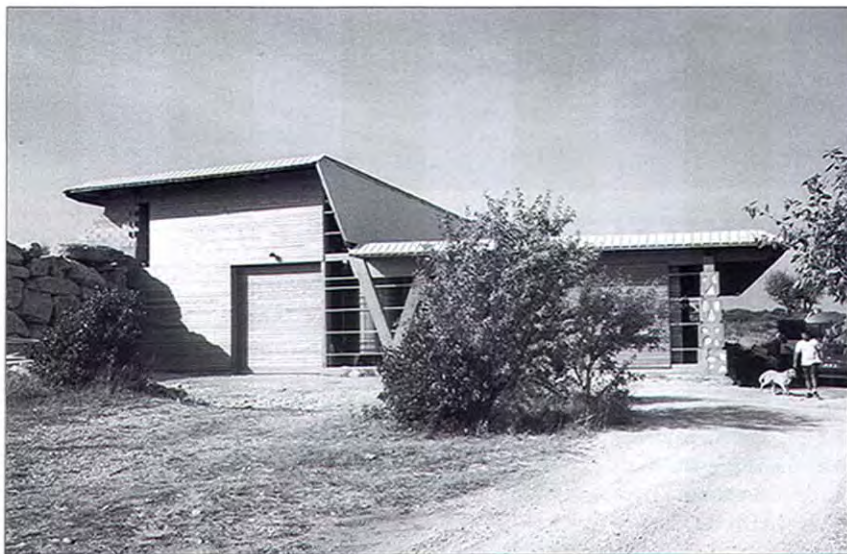
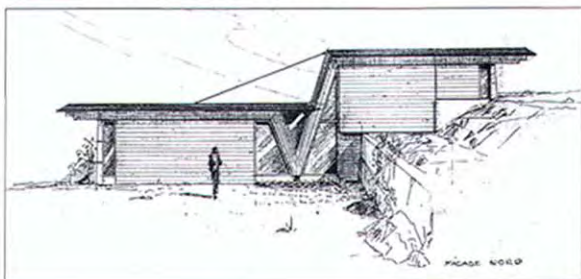
Une cave à l'image du vigneron

En 1990, Jean-Paul Soulié élève son vin dans une cave au cœur d'Assignan, petit village dont il fut le maire jusqu'en 1991. A l'étroit dans le centre, il aimerait bien se développer, d'autant que son fils Rémy est prêt à poursuivre l'œuvre familiale créée en...1630 ! C'est le maire qui fait la connaissance d'Alain Fraise, architecte, alors que celui-ci crée son agence à Béziers. Mais en 1990, c'est le viticulteur qui

* Adissan se trouve à 7 kilomètres au nord de Saint-Chinian (34)



La vendange est recueillie par gravité à partir du chemin haut qui surplombe le caveau d'élevage enterré



Le bâtiment se fait discret dans le paysage profitant de la déclivité du terrain pour s'adosser à une terrasse naturelle



l'appelle pour lui exposer son intention de construire une nouvelle cave. Il le conduit sur un terrain au beau milieu duquel trône un énorme tas de grosses pierres calcaires. C'est là que démarre l'aventure pour le père, le fils et l'architecte : un tas de pierres, un terrain, des bras, des idées et une authentique complicité en seront les ingrédients. Le programme est ambitieux : 900 m² de surface, mais les moyens financiers limités, ce sera donc de l'auto-construction ! Double mission pour l'architecte : concevoir un bâtiment répondant à des fonctions complexes (élevage, vinification, stockage et mise en bouteille), apte à être construit par des non-professionnels.

Un travail pharaonique

Le terrain en pente domine un paysage de vignes. Profitant de la déclivité du sol, les 300 m² du caveau d'élevage seront enterrés et recouverts par 2 m de terre. Le reste du bâtiment, 600 m², est délimité par des murs en béton cyclopéen dans lesquels on retrouve... les pierres ! Un modèle de banche est conçu par l'architecte, manipulable par seulement deux hommes. La banche coulisse sur une fondation pour former la première base d'un mur porteur d'une longueur de 30 m. Puis, à l'instar des constructeurs de pyramides, une deuxième rangée est érigée, plus étroite que la première, de manière à profiter de l'appui créé par la différence d'épaisseur et ainsi de suite jusqu'au sommet à 7 m. Le béton est coulé sur place. Coloré par de l'oxyde de fer, il prend une belle couleur « lie de vin » qui, associée à la couleur plus claire des pierres, confère aux murs une valeur plastique tout à fait originale.



Le caveau d'élevage, adossé au talus, et recouvert par 2 m de terre, bénéficie d'une température favorable à l'élevage du vin qui se fait en fûts de chêne.



Le mur de béton cyclopéen se poursuit sur les 30 m de long de la façade

La charpente, en lamellé collé, forme un V dont la pointe repose sur le sol et les bras sur les deux murs porteurs en béton cyclopéen. La vendange est recueillie par gravité, l'accès étant situé au-dessus de la toiture du caveau d'élevage, au niveau du chemin d'accès à la propriété, point haut du terrain.



Les poutrelles de bois en lamellé collé supportent le bardage de la toiture, tout en dégageant l'espace au sol

Si avec le recul, les deux vignerons réalisent qu'ils se sont lancés dans une entreprise colossale, ils en sont, aujourd'hui, fiers. «*Il faut que la cave soit la figure du vigneron*» déclare Jean-Paul Soulié, qui souhaiterait que ses collègues vignerons prennent conscience que le rapport intime que le viticulteur noue avec son environnement doit être visible.

Une dégustation s'impose

A quelques mètres de la cave, un caveau de dégustation du vin, exclusivement bio, complète le dispositif. Réalisé quant à lui par des entreprises, il s'agit en réalité d'une petite maison de 80 m² qui sert de lieu de dégustation, mais également d'hébergement pour les visiteurs et les acheteurs, suisses et allemands principalement. Ce lieu, réalisé avec un soin extrême, nous offre un bel exemple du travail subtil de conception. Le cadrage des vues sur les vignes environnantes, la recherche de l'intimité, la mise en œuvre et le choix des matériaux contribuent à produire une atmosphère délicate et raffinée. La couleur rouge de son enduit s'harmonise avec celle de la cave.



Le caveau de dégustation se reflète dans les baies de la cave



Le caveau de dégustation s'attache à satisfaire tous les sens



Largement vitré sur trois côtés, la pièce principale jouxte le bar. Les placards s'effacent, intégrés dans l'épaisseur du mur.



Un espace intime est créé sur l'arrière de la maison, il conserve une vue sur le paysage grâce à de généreuses ouvertures. Des persiennes orientables en bois occupent trois côtés de la pièce principale. Ces volets pivotent sur un axe vertical offrant à la fois la possibilité de jouer avec la lumière comme celle de cadrer des vues en fonction de l'humeur, du temps, ou du vin à déguster...